**Recette n°26 de *chez Cathy***

# Flan aux oeufs

## Ingrédients

**½ litre de lait**
**50 grammes de sucre en poudre**
**1 sachet de sucre vanillé**
**3 oeufs entiers**
**3 jaunes**
**1 pincée de sel**

## Préparation

Mettre dans le Thermomix : ½ litre de lait, 50 grammes de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 3 oeufs entiers, 3 jaunes et 1 pincée de sel

**Régler 5 minutes / 70°C / Vitesse 4**

Faire cuire au four **Thermostat 6 / 180 °C / 30 minutes** pour des petits ramequins ou **40 minutes** pour un gros flan



created by free version of DocuFreezer